Flores de Calabaza Tempura

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Flores de calabaza

Flores de calabaza: 10 Unidades
Huevos: 2 Unidades
Pimienta negra molida: 1/4 cdta
Sal: 1/2 cdta
Aceite de canola: c/n
Harina de Maíz: 1 Taza
Queso Panela: 250 Gramos

salsa de jengibre

Aceite de oliva virgen extra: 1/2 Taza
Jengibre fresco rallado: 2 cdas
Pimienta negra molida: c/n
Vinagre de manzana: 3 cdas
Miel de abeja: 2 cdas
Sal: c/n

Preparación de la Receta

Flores

- Retirar el tallo, el pistilo del centro y todos los sépalos de cada flor
- Rellenar cada una con un trozo de queso *panela*.
- Pasar cada flor rellena por *huevo* batido con sal y pimienta y luego por *harina* de maíz.
- Freír en aceite caliente durante 2 minutos de cada lado.
- Dejar escurrir cada flor sobre papel absorbente.
- Servir calientes acompañando con un bowl de salsa.

Salsa

- *Pelar* el trozo de *jengibre* con una cuchara y rallar la pulpa

- Colocar el *jengibre* rallado en un bowl y agregar el aceite, el *vinagre* de *manzana*, miel, sal y pimienta
- Servir con las flores

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/flores-de-calabaza-tempura